

Journal interne de la Résidence

La Fontaine Médicis

Novembre
2025

Édito



En ce mois de novembre, les encadrants de l'établissement ainsi que Lisa, l'animatrice, se mobilisent pour recueillir votre avis sur votre accompagnement tant au niveau des prestations hôtelières, de restauration, de soins et de qualité de vie. Le résultat de cette enquête de satisfaction sera connu au 1^{er} trimestre 2026. Dès réception, nous le présenterons au CVS et dans la gazette avec son plan d'action.

Parallèlement à cette démarche d'écoute et d'amélioration continue, nous poursuivons également les travaux engagés dans l'établissement. Depuis septembre 2025, nous procédons à la remise en peinture des couloirs de nos étages, afin de vous accueillir dans un environnement chaleureux. Il nous reste à ce jour uniquement le 1^{er} étage à rénover.

Ce rafraîchissement s'accompagne également d'une réfection des sols des parties communes. Les résidents séjournant au 2^{ème} étage ont déjà la chance de profiter de ce nouvel investissement. Une demande d'investissement pour l'intégralité de nos parties communes ont été demandée ; nous sommes à date, en attente du retour de notre siège DomusVi.

Et parce que la qualité de vie passe aussi par des moments agréables partagés ensemble, nous avons le plaisir de vous proposer :

- Le vendredi 21 novembre nous vous convions à célébrer avec nous l'arrivée du « Beaujolais nouveau » dans le cadre d'un atelier œnologique.
- le samedi 29 novembre à l'occasion du marché de Noël.

Nous espérons vous voir nombreux à ces deux événements afin de faire de notre EHPAD un lieu de vie !

Bien à vous,



Anne-Laure LE METAYER

*Directrice
de la Résidence
La Fontaine Médicis*

Enquête de satisfaction

La mesure de la satisfaction est cœur d'une démarche d'amélioration et dans le cadre de notre établissement, il s'agit d'apprécier deux fois par an la satisfaction des services offerts.

L'enquête de satisfaction du second semestre 2025 se déroulera du 20/10/25 au 20/11/25. C'est pour vous l'occasion d'évaluer les prestations de notre résidence. Vos avis seront pris en compte pour élaborer les plans d'amélioration afin de mieux vous satisfaire.

Le résident sera accompagné pour répondre aux questionnaire à partir d'une tablette informatique. Chaque famille représentante du résident réceptionnera par courrier électronique le questionnaire.

L'analyse et l'élaboration des résultats seront réalisées par S.A.D Marketing, notre partenaire dans cette opération.

Les résultats de l'enquête seront affichés dans le hall d'accueil de la résidence au cours du mois de janvier 2026.



Les travaux de l'établissement

Avant - Après

En image, photos du 2^{ème} étage.

Merci à Stéphanie, la peintre, et Julien, l'agent de maintenance pour leur travail !!



Retour sur le mois d'octobre

Retour sur la semaine bleue

Comme chaque année, la résidence célèbre la semaine bleue ! Pour cette semaine, avons proposé aux résidents et aux seniors de la commune de partager des moments ensemble. Cette année, c'est lors d'un atelier sensoriel et d'un atelier mémoire que nous nous sommes réunis !

Deux de nos résidentes ont également pu participer à une dictée inter-résidence à Draveil pour mettre en lumière leur compétence en la matière !



Retour sur le mois d'octobre

Octobre rose

Octobre est, certes, le mois de la semaine bleue, mais c'est également le mois de sensibilisation pour la lutte contre le cancer du sein ! C'est pourquoi, la résidence s'est habillée de rose ! Des résidents ont préparé avec beaucoup d'attention la décoration !



Retour sur le mois d'octobre

Repas thème : L'inde

Au mois d'octobre c'est en Inde que nous avons posé les valises le temps d'un repas. A cette occasion la résidence s'est habillée tout en couleur et les résidents ont pu déguster un repas aux saveurs indiennes.



Retour sur le mois d'octobre

Médiation animale

La séance de médiation animale de ce mois-ci était encore un moment hors du temps, où les résidentes présentes ont pu câliner et profiter de moments agréables avec les animaux.



Retour sur le mois d'octobre

Sortie aux Macarons de Réau

Au mois d'octobre, nous avons pu visiter et en apprendre davantage sur la fabrication des macarons à Réau ! La visite s'est poursuivie avec une dégustation fort appréciée des résidents !



Retour sur le mois d'octobre

L'apéro rencontre Spécial Halloween

Ce mois-ci, l'apéro rencontre ne s'est pas déroulé le dernier mardi du mois, mais le vendredi 31 octobre ! Pour l'occasion il s'est paré de citrouille pour fêter Halloween.

Cette fête étant peu connue des résidents, nous avons pu échanger sur cette coutume venue de l'autre côté de l'Atlantique !



Retour sur le mois d'octobre

Les anniversaires du mois d'octobre

C'est accompagné d'Hélène et sa guitare que nous avons fêté les anniversaires du mois ! Comme d'habitude, danse et rire étaient au rendez-vous pour notre plus grand plaisir. Nous souhaitons encore un bon anniversaire aux résidents à l'honneur ce mois-ci !



Arrivées



Nous souhaitons la bienvenue à nos nouveaux résidents arrivés en octobre :

1. Mme Emma Quintaine
2. Mme

Départs



Ils nous ont quitté au mois d'octobre :

1. M. Charles Gornard
2. Mme Aliette Sinus (*changement d'établissement*)
3. Mme Georgette Loiseau (*changement d'établissement*)

Retour sur l'anniversaire du mois d'octobre

Au mois d'octobre , nous avons souhaité un joyeux anniversaire à :

1. Mme Jacqueline Goudard
2. Mme Hélène Tumerelle
3. Mme Suzanne Brault



Anniversaires du mois de novembre



Au mois de novembre , nous fêterons l'anniversaire de :

1. Mme Isabelle Genero, née le 6 novembre (93 ans)
2. Mme Maria Almeida, née le 9 novembre (100 ans)
3. Mme Claudine Mexis, née le 10 novembre (84 ans)
4. Mme Acticia Lambese, née le 22 novembre (89 ans)
5. Mme Françoise Mignolet, née le 22 novembre (91 ans)



Bon à savoir

Coiffeuse

Sylvie

Le vendredi après-midi

Pédicure

Aurélie

Le lundi après-midi tous les
15 jours

Psychologue

Julie Bonnier

Le lundi de 10h à 18h

Le mardi de 9h30 à 13h

Le vendredi de 10h à 18h

Kinésithérapeutes

Mickaël et Sandra

Du lundi au vendredi de 10h
à 12h

Animation

Lisa

Le lundi de 13h30 à 17h

Le mercredi de 13h30 à 17h

Les mardi, jeudi et vendredi
de 9h à 17h

Zoom sur ...

Danse sur chaise

Lisa, notre animatrice, propose actuellement aux résidents de réaliser des chorégraphies sur chaise ! Les résidents apprécient beaucoup cette activité. Rires et bons moments assurés !



Actualités

À noter

HORAIRE DE CULTES

Messe

Jeudi 6 novembre à 15h

Les rendez-vous du mois de novembre

Mercredi 12 novembre :
Médiation Animale



Mardi 18 novembre :
Repas thème : l'Afrique

Mercredi 19 novembre :
Yoga

Vendredi 21 novembre :
Atelier dégustation de vin



Mardi 25 novembre :
Apéro rencontre



Vendredi 28 novembre :
Fêtons les anniversaires du mois avec Hélène !

Samedi 29 novembre :
Marché de Noël

Divertissement



Mots mêlés

G	S	E	T	T	E	L	U	O	B	C	I	T
A	L	D	E	U	D	N	O	F	R	E	T	E
L	N	A	B	I	S	Q	U	E	E	D	O	V
A	I	L	C	S	S	I	M	B	N	A	R	I
N	R	L	L	E	L	E	A	B	O	N	S	C
T	A	I	S	I	H	C	A	H	T	N	U	U
I	V	R	E	E	R	U	P	I	O	O	O	T
N	A	G	E	D	A	D	N	A	R	B	C	U
E	N	L	E	G	A	T	O	P	I	R	S	O
S	E	L	L	E	N	E	U	Q	M	A	U	G
G	E	T	U	O	R	C	U	O	H	C	O	A
A	E	E	S	S	A	C	I	R	F	O	C	R

Carbonnade
 Choucroute
 Quenelles
 Galantine
 Boulettes
 Fricassée
 Brandade
 Grillage
 Couscous
 Miroton
 Navarin
 Potage
 Fondue
 Bisque
 Hachis
 Ragout
 Gelée
 Glace
 Crème
 Purée
 Civet
 Roti

Devinette

Quels sont les fruits que nous trouvons dans toutes les maisons ?

Les coins et les murs.



Divertissement

Culture



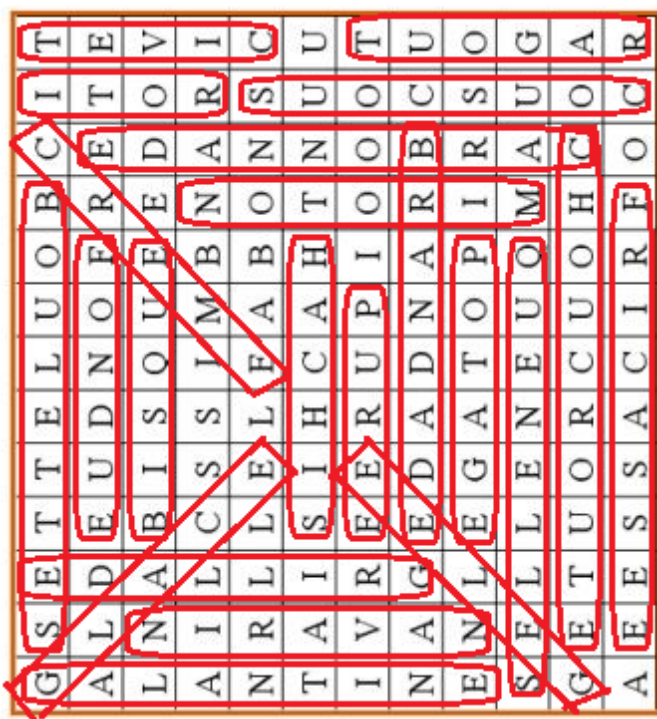
Pourquoi le Beaujolais nouveau est-il spécial ?

Tous les ans, au mois de novembre, le Beaujolais nouveau fait son apparition. Il est toujours synonyme de festivité et de dégustation. Mais qu'a-t-il de différent par rapport aux autres vins ?

Le Beaujolais nouveau (également appelé Beaujolais primeur) est produit dans le vignoble du Beaujolais. Ce dernier se situe dans le nord du département du Rhône et sur quelques territoires de la Saône-et-Loire. Ces terres produisent principalement du vin rouge. Ce sont des sols granitiques ou calcaires. Et ce vin est spécial, car il s'agit tout simplement du premier de l'année.

C'est donc un vin jeune, qui est fabriqué à partir du cépage gamay. En fait, il est placé dans une cuve en inox pendant 4 à 5 jours. Il n'est pas foulé ou pressé. Il est simplement disposé dans ces récipients. Les grains éclatent naturellement, à cause du poids de la grappe. Puis il est mis en bouteille, fin septembre. Il n'a donc pas le temps de se reposer comme les autres vins que nous consommons habituellement. De plus, il n'est pas filtré, ce qui explique la présence de pulpe dans cette boisson. Cela lui donne une saveur très différente, qui est d'ailleurs très changeante selon les années. Tous ces éléments indiquent pourquoi le Beaujolais nouveau est spécial. Et c'est un rendez-vous très attendu tous les ans !

Il est commercialisé chaque année le troisième jeudi du mois de novembre. Il est ensuite envoyé partout dans le monde, où il a une solide réputation, en particulier au Japon, en Allemagne et aux Etats-Unis.



Solution

À bientôt